

季節のおすすめ品

Chef's spécialité

- | | | |
|---------------|--|------------|
| 1. 厨師時鮮彩盤 | 調理長おすすめ前菜盛り合わせ
<i>Chef's special appetizer</i> | 1名様用 2,420 |
| 2. 応季鹹点心 | 銀座南店限定 季節の点心盛り合わせ
<i>Seasonal dim sum</i>
季節の素材を使ったオリジナル点心をご用意します。内容は係の者がご説明いたします。
<i>The staff will inform you of today's dim sum.</i> | 1,100 |
| 3. 応時海鮮菜 | 本日の特選海の幸の料理
<i>Today's seafood special</i>
※本日の海の幸とおすすめの調理法を係の者がご説明致します。
<i>The staff will inform you of today's seafood. Please choose the seafood and cooking method.</i> | 6,600 ~ |
| 4. 黒菌煎和牛 | 秋田牛リブロースのステーキ、トリュフソース
<i>WAGYU beef specialte</i> | 100g 6,600 |
| 5. 蟹王鮮鮑海鮮澆汁炒飯 | 活け鮑、たらば蟹、海の幸のあんかけ炒飯
<i>Fried rice with abalone, king crab, and seafood</i> | 5,500 |
| 6. 南瓜嚙嚙喳喳 | 南瓜のモーモーチャーチャー
<i>Pumpkin bubur chacha</i> | 1,650 |

表示価格は税込です。サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。

All prices are tax included. A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.